

Menu maart

Koude voorgerechten

Wortel, salsa macha, geitenyoghurt & huacatay	15
Kingfish, koolrabi & jalapeño	18
Kalfstong, peterseliewortel, remoulade & bloedsinaasappel	18

Warme voor-/tussengerechten

Aardpeer, zwarte knoflook & edelgist	15
Eikhaas, mais, ui & boekweit	18
Cassoulet 'fruits de mer'	20

Pièce de résistance

Spitskool, bloemkool, Oudwijker Fiore & pijnboompit	27
Sliptong, paling, aardappel & winterpostelein	29
Parelhoender, zuurkool, kriel & sauce allemande	30
Côte de veau voor 2, little gem & kalfshersenmayonaise (40 minuten bereidingstijd)	75

Terroir's table d'hôtes

Niet zelf kiezen, maar een selectie gerechten op basis van het seizoensaanbod.

We serveren ons menu uitsluitend per gehele tafel.

4 gangen (voor/tussen/hoofd/na)	60
5 gangen (voor/tussen/tussen/hoofd/na)	70
6 gangen (voor/tussen/tussen/hoofd/kaas/na)	80

Allergie? Vraag naar de allergenenkaart